

Giornata Informativa IV Gamma

17 Aprile 2009

Report



Michele Castellani
Giovanni Papa

Il 17 Aprile 2009, organizzata dall'Agricola Internazionale srl in collaborazione con AlzChem Trostberg GmbH ed Evonik AG si è svolta presso l'Istituto Tecnico Agrario Statale "Giustino Fortunato" di Eboli una giornata formativa dal tema "Concimazione Azotata e qualità dei prodotti di IV Gamma".

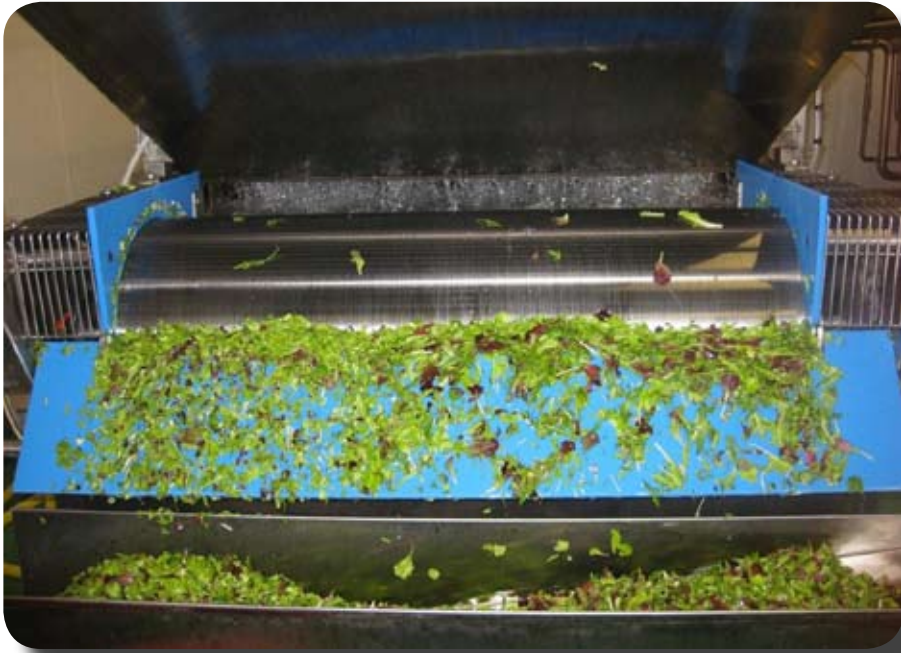
L'evento, caratterizzato da una elevata presenza di tecnici ed operatori di zona, si è sviluppato in una prima parte dedicata ad una visita in un'azienda di produzione e lavorazione ed una seconda parte dedicata alle relazioni tecnico scientifiche.

La visita aziendale si è svolta presso la Società agricola Ortoromini (Bellizzi -SA-).

Ai partecipanti il responsabile tecnico Dr. Agr. Francese Alfonso e i ricercatori dell'Università di Pisa, Milano e Bari hanno illustrato la filiera di lavorazione degli ortaggi per la IV gamma, inizialmente in alcune serre di ortaggi a foglia, dove è stato possibile confrontarsi su aspetti agronomici, e

successivamente all'interno degli stabilimenti dove viene lavorato il prodotto tagliato fino al confezionamento.







Nel tardo pomeriggio, presso l'Istituto Tecnico Agrario Statale "Giustino Fortunato" di Eboli, si è svolta la seconda parte dell'incontro dedicata alle relazioni tecnico scientifiche:

"Gli Ortaggi da frutto per la quarta gamma: aspetti fisiologici e biochimici"

Prof. ALBERTO PARADOSSI – Dipartimento di Biologia delle piante agrarie, Università di Pisa

Il prof. Pardossi ha illustrato gli aspetti salienti della filiera di lavorazione per la IV gamma e il biochimismo relativo al decadimento qualitativo del prodotto. Ciò, con la presentazione di molti dati relativi a studi effettuati su pomodoro e melone.

In particolare, sono state mostrate le migliori metodologie di lavorazione per aumentare la conservazione del prodotto sia nell'aspetto qualitativo che in quello quantitativo (tempo).

"Conservazione e qualità degli ortaggi da foglia"

Dott. ANTONIO FERRANTE – Dipartimento di Produzione Vegetale, Università di Milano

Nella relazione sono stati definiti i parametri qualitativi degli ortaggi da foglia ed i vari componenti chimici che ne influenzano i tempi di conservazione. Gli studi quantitativi, fatti su questi componenti lungo tutta la filiera che porta dal taglio al confezionamento, hanno dato delle indicazioni molto precise per il mantenimento di standard qualitativi molto alti del prodotto. Un ruolo determinante, come è stato evidenziato dal dott. Ferrante, spetta certamente anche alla genetica delle specie coltivate.



“Tecniche per ridurre il contenuto di nitrati nella rucola”

Prof. PIETRO SANTAMARIA – Dipartimento di Scienze delle Produzioni Vegetali – Università di Bari

Durante la relazione sono stati considerati tutti gli aspetti legati alle problematiche delle quantità dei nitrati presenti negli ortaggi. Inoltre, sono stati illustrati gli effetti, in relazione alle dosi, sia positivi che negativi che i nitrati hanno sul corpo umano. Sono stati, anche, illustrati i livelli massimi di nitrati ammessi per la commercializzazione di ortaggi da foglia, e i fattori sia ambientali che di tecnica colturale che ne influenzano il contenuto nella parte edule. I dati presentati hanno delineato delle linee guida ben precise per ridurre il contenuto di nitrati nelle produzioni agricole.

“Concimazione azotata e nitrati: alcune esperienze del progetto Azort per aumentare l'efficienza d'uso dell'azoto nelle insalate”

Dott. MARIA GONNELLA – Istituto di Scienze delle produzioni Alimentari, CNR di Bari

Oggetto della presentazione è stato il Progetto di ricerca interregionale Azort.

A tale progetto hanno aderito 11 enti di ricerca con l'obiettivo (nel triennio 2006-2009) di utilizzare i dati, disponibili in letteratura e i dati raccolti in prove sperimentali originali condotte sui sistemi orticoli, al fine di sviluppare un sistema efficace per la concimazione azotata degli ortaggi. Ciò, consentirebbe di ridurre l'impatto ambientale e migliorare la qualità degli ortaggi, in termini organolettici e di rispetto della salute dei consumatori. (www.noria.ba.cnr.it).

Durante la relazione sono stati presentati i dati raccolti durante le prove 2006-2007 e 2007-2008, effettuate su lattuga e indivia. I parametri presi in considerazione sono stati: la produzione vendibile, contenuto in S.S ed il contenuto di nitrati nelle foglie. Dall'esame dei dati raccolti è stata eviden-

ziata l'efficacia dei concimi a lento effetto e in special modo della calciocianamide su lattuga.



L'incontro è proseguito poi con due relazioni tecnico commerciali:

“ Calciocianammide: un contributo importante per la produzione di ortaggi per la IV gamma di qualità”

Dott. .Agr. GIOVANNI PAPA – Responsabile tecnico prodotti per l'Agricoltura Alzchem

Durante la relazione sono stati illustrati i passaggi salienti della produzione della Calciocianammide. Inoltre, è stato evidenziato il grande lavoro di ricerca em sviluppo del prodotto presentando numerosi studi effettuati dai migliori enti di ricerca europei.

“Tegoplant: innovativo coadiuvante per trattamenti fitosanitari”

Dr. PAOLO MONETA Sales Manager Industrial Specialist

È stato presentato il coadiuvante a base di Trisilossano propossilato etossilato per l'impiego in miscela con prodotti fitosanitari. Tale prodotto grazie all'azione super spreader garantisce un'efficacia totale dei trattamenti fitosanitari anche nelle condizioni più sfavorevoli.



Ringraziamenti:

Si ringraziano le aziende sponsor della giornata informativa:

Agricola Internazionale Srl
AlzChem Trostberg GmbH
Evonik AG

Un ringraziamento particolare per l'organizzazione e la disponibilità:

ForAgri, Alfonso Francese
Castaldo Spa, Nicola Castaldo, Ciro Bernardis

Infine si ringraziano tutti i relatori che hanno partecipato e aggiornato tutti i tecnici presenti, con le ultime ricerche specifiche del settore.

Dott. Michele CASTELLANI
Dott. Giovanni PAPA

